

SILLARES

GARNACHA TINTORERA

Tinto Roble 4 meses en barrica

VARIEDADES

Garnacha Tintorera (100%)

REGIÓN

Denominación de Origen Protegida Almansa.

CRIANZA

En roble americano de primer, segundo y tercer uso durante 4 meses.

NOTA DE CATA

De color rojo púrpura intenso, ribetes violáceos y capa alta; en nariz despliega un amplio abanico de aromas como regaliz, matices ahumados, frutas rojas maduras y sutilezas de aromas avainillados por el roble de grano fino. En boca se presenta muy expresivo, elegante, de taninos pulidos y dulces, carnoso, de largo recorrido, permanente, dejando un postgusto agradable y goloso.

MARIDAJE

Ideal para acompañar cualquier tipo de quesos, asados, carnes y guisos.

VINIFICACIÓN

Las uvas de la variedad Garnacha Tintorera son vendimiadas a mano en su estado óptimo de maduración. La fermentación se realiza a baja temperatura con maceración de los hollejos durante 15 días. Posterior maloláctica en depósitos de hormigón. Al terminar, realiza una crianza de 4 meses en roble americano.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

16°C - 18°C.

FORMATO

Botella Borgogne Classique 75cl –
6 Bot. x caja



TERRAMAGNA
GRUPO

Paseo de la Explanada de España N°11. 03002 Alicante (España)
Tel.: (+34) 965 211 955 - Mail.: info@grupoterramagna.com